



上下のパンが不一致な新感覚サンド 『サンドネイッチ』

「なんとかプレッソ」(東京・自由が丘) 350円税込

“不一致なサンドイッチ”、とは気になる商品だ。東京・自由が丘にオープンしたコーヒー&ベーカリー店「なんとかプレッソ」のシグネチャー『サンドネイッチ』は、パイとレーズンパンを上下に組み合わせた斬新なサンドイッチ。“パンとエスプレッソと”のパンと、コピーライターのアイディアから生み出されるユニークなビジュアルとおいしさで、10～20代を中心に話題となっている。

『サンドネイッチ』の定義とは、上と下に異なるパンを使ったサンドイッチ。この不思議な商品を販売するのは“パンとエスプレッソと”のフランチャイズ店で、オーナーはコピーライター。そのオーナーが考えるネーミングから連想するサンドイッチを、ベーカ

リー担当者と同店責任者が一緒に作り出すのだ。

開発にあたり最も難しかったのが素材の一体感と口溶けのタイミングで、100種類以上の試作を経て、パイ生地とフレーバー入りレーズンパン生地のベストな組み合わせを見つけ出した。ザクザク感×ソフトな歯切れ、香ばしさ×優しい風味、苦味×甘味など異質なものが上手くマッチしている。

現在ラインアップを3種類に増やし、パイの下にターメリック入りレーズンパンを合わせた生



上はパイ、下はレーズンパンに風味と色を付けたいと黄色いターメリックを練り込んだ『生ハムカマンベール』。具材は生ハム、カマンベール、ルッコラ

ハムカマンベール、抹茶入りレーズンパンとりんごカスタード、クルミパンとグリユールチーズ・ハム・マッシュポテト。おすすめの食べ方は、「下半分だけをほんのり温めてパイを戻すと、パリッと食感はそのままだ、レーズン生地と具材の風味がより引き立つ」。今後はサイズ感と価格のバランスが課題だが、常識に囚われずここにしかない味を提供していくと担当者。

「一見奇抜でもやり続けるとやがて店のカラーとなる」と、香りが異なる生地を組み合わせるとかパンにパンを挟むなどアイディアはまだ膨らんでいる。

なんとかプレッソ

東京都目黒区自由が丘2-9-6 /
TEL03-5701-0508 / 10:00 ~ 19:00
(水曜日はコロナのみ販売 ~ 18:00)
<http://luz-jiyugaoka.com/nantokapresso/>